



ORIGIN

MENU SOIR | DINNER MENU

Notre menu change tous les jours en fonction des saisons et arrivages.

Our menu is changing everyday depending on seasons and deliveries.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 39€

Entrée + Plat + Dessert 45€

40 rue René Boulanger | Paris 10

01 71 18 20 95



R

RENAISSANCE®
PARIS REPUBLIQUE HOTEL

40 Rue Rene Boulanger - Paris 75010 France
+33-1-71 18 38 89

Entrées

Cromesquis d'escargots, crème de topinambour, noisette, émulsion chèvre miel

Cromesquis of snails, artichoke cream, hazelnut, honey goat emulsion

Chipirons, persillade, coco de Paimpol, palourde, chorizo

Chipiron, persillade, Paimpol coconut, clam, chorizo

Tataki de bœuf, soja, cacahuètes, pamplemousse, avocat, shimenji

Beef, Soy Tataki, Peanuts, Grapefruit, Avocado, Shimenji

Oeuf du jour : Oeufs bio nacrés, lentilles vertes, moutarde de Meaux, girolles, jambon sec

Egg of the day: Organic pearl eggs, green lentils, Meaux mustard, chanterelles, dry ham

Plats

Filet de merlan, crème potiron céleri, châtaignes, brocolis, livèche

Filet of whiting, cream pumpkin celery, chestnuts, broccoli, lovage

Epaule d'agneau confite, semoule de blé, légumes d'un tajine, abricot sec

Confit lamb shoulder, wheat semolina, tajine vegetables, dried apricots

Jardin végétal, légumes anciens, riz noir vénéré, tapenade, salade croquante

Vegetable garden, old vegetables, venerated black rice, tapenade, crunchy salad

Rôti de bœuf, grenailles, champignons, légumes d'antan

(A partager 3€ supplémentaires par personne)

Roast beef, potatoes, mushrooms, ancient vegetables

(To be shared 3€ extra per person)

Oeuf du jour en format plat

Egg of the day « main course size »

Nos Desserts Découvertes

Chocolat, mandarine, noisette

Chocolate, Mandarin, Hazelnut

Vanille, orange, rhum, datte, amande

Vanilla, orange, rum, date, almond

Poire, Marron, Mûre, tonka

Pear, chestnut, blackberry, tonka

Café "coque mouillette"